



第66回道南畜産共進会 (肉用牛の部)
最高位賞を受賞した木島隆浩さんと“にゃんにゃん号”

TOPICS トピックス

p1 今金町農協青年部 部長 土橋 龍二さん

p3 ▶ p4 生産者部会・青年部視察研修報告



J A北海道中央会の
公式 Facebook・Instagram で
J A今金町を紹介中!



Facebook



Instagram



今金町農協青年部 部長
 土橋 龍二 さん

今月号は今金町農協青年部 部長の
土橋 龍二 さんを紹介します！

土橋龍二さんは令和3年に今金町農協青年部部長に就任され、現在2年目となります。

檜山北高校を卒業後、農業大学校で2年間農業について学び、就農されてから13年目となりました。

青年部について「同じ世代で悩みや、不安、考えを話し合える場として、とても大事だと思っています。

部員が参加しやすい行事を計画し、みんなが楽しんで参加してもらえように部会運営に務めたいです。」と語る龍二さん。

青年部は現在、コロナ禍による活動の制限や、部員減少等、多くの問題も抱えながらの活動となっていますが、「令和2年から行っているSNSを活用したPR活動や、視察研修の企画などに若手も積極的に参加をしてくれています。これからの今金町を担う世代のためにも、青年部が継続していける道筋を作れるような部長になりたいです。」と今後の意気込みを伺って参りました。

- 【部会構成】
- 構成人数：43名
- 【年間行事】
- 3月 総会
- 6月 部員歓送迎会
- 6月 支部懇談会
- 8月 定例会
- 12月 収穫祭
- 【その他活動（随時）】
- PR事業（PR動画作製など）
- 看板作製
- 視察研修
- など



理事会報告

第7回理事会（令和4年7月29日）

◆報告事項

1. 第一委員会の報告について
2. 第二委員会の報告について
3. 種子馬鈴薯第一期と第三期防疫検査の結果について
4. 農畜産物の販売状況及び生育状況について
5. 盆期間中の業務について
6. 顧客属性照会システムの定期結果報告について
7. 大口信用供与（5千万超）理事会決定に係る経営状況の定期報告について
8. 内部監査受託に係る報告書について
9. 内部監査報告について
10. 理事者への貸付実行報告について

◆議決事項

議案第1号 令和4年度情勢と農畜産物の栽培・管理等及び農産物の取り扱いについて

議案第2号 公用印管理規程の改正について

◆その他



JAコネクト
絶賛稼働中！

FAX 情報
をスマホ
で確認

FAX 文書
がどこで
も見れる

ご家族皆様で是非ご利用下さい！

お問い合わせは、お気軽に管理部
まで（電話 82-0211）

中央要請活動の様子



JA北海道中央会

農政活動

をお伝えいたします

JA北海道中央会では、年数回にわたり、農林水産省との意見交換や、国会議員に対して現場の生の声を届ける中央要請活動を行っており、道南地区組合長会会長として小田島組合長が出席しております。

本年度も7月14日には農林水産省と意見交換を行い、食料安全保障の観点から生産性向上のための政策や、馬鈴薯においては安定的な種芋の供給や労働負担軽減対策の拡充等について意見を交わしてきました。

また、7月21日には国会議員に対する提言をまとめ肥料高騰対策や、次年度の農業関係予算に関する内容等について要請活動を行っております。

JAグループは組合員とご家族の皆さんが将来に渡って安心して営農していけるよう農政活動を行って参りました。組合員一人一人が集まる組織だからこそ国に提言できる事がたくさんあります。

今後も協同の力を発揮し農政活動に取り組んで参りますので、引き続きのご理解ご協力を宜しくお願い致します。

今金町麦作振興会

日時.. 6月27日～28日
視察先.. 江別市 他

今回の視察では江別市を訪れ石狩農業改良普及センターに案内を依頼し圃場視察を行いました。圃場では「きたほなみ」「ゆめちから」等複数の品種を視察し、普及センターが行っている、施肥試験等について説明を受けました。



今金町稲作部会

日時.. 6月30日～7月1日
視察先.. 岩見沢市

今回の視察では岩見沢市で営農をされている新田農場を訪問しました。新田農場では直播品種の「えみまる」を栽培しており、品種特性や栽培方法、防除方法等について意見交換を行いました。



広域小かぶ部会

日時.. 7月11日～12日
視察先.. 札幌みらい中央青果(株)

今回の視察では小かぶの道内出荷先の主力市場である札幌みらい中央青果(株)を訪問し、市況等について意見交換を交わしました。市場担当者からは「今金町の小かぶは品質が高く、今後も面積の維持を行って頂きたい」とお話を頂きました。



今金町ミニトマト振興会

日時.. 7月11日～12日

視察先.. 札幌みらい中央青果(株)

札幌みらい中央青果(株)を訪問し市況等について意見を交わしてきました。

意見交換の中ではコロナ禍の影響による他産地の面積推移等について話題にあがるなど、今後の生産に向けた貴重な場となりました。



JA今金町青年部【視察研修報告】

～令和4年7月12日～13日～



JA 今金町青年部が道内視察研修を行いました。視察は3年ぶりに行われ、美瑛町と長沼町を訪れ馬鈴薯・スイートコーン・子実コーンを視察してまいりましたのでご報告いたします！

【JAびえい視察】

7月12日、美瑛町を訪れJAびえいを訪問しました。

JAびえいでは、事業概要について説明を頂き、馬鈴薯の圃場及び、スイートコーンの圃場を視察しました。大都市も近く、加工業者が町内にあるということで、馬鈴薯・スイートコーンともに、生食用だけではなく、加工向け品種も多く面積を付けられていることが印象的でした。

また、今回視察した圃場はJAびえい青年部の部長や前部長の圃場ということもあり、作物について以外にも、青年部活動についての質疑も交わされました。



同日には生産資材課の視察も行いました。JAびえいの生産資材課はセイカン(株)と業務提携を行っているとの事で、肥料・農薬・温床資材等は従来通り農協で取り扱い、生活資材等はセイカン(株)が取り扱う事で、JAとしては、在庫リスク等の低減が望めるとのことでした。

この他にも、美瑛選果(加工品販売等を行うJAびえいの子会社)の視察を行う等、見識を広げるとともに、農協運営についても学ぶことが出来ました。



7月13日、長沼町を訪れ北海道子実コーン組合の柳原組合長を訪問しました。

子実コーンについては、道南地区農協青年部協議会で2年程前から話題としてあがっており、省力化と、残渣による有機質の投入が見込める作物との事でした。

今後の輪作体系を考えていくうえで選択肢の一つになりうると思いい視察を行いました。

視察では、子実コーンの栽培方法や、収穫機械について説明を頂き、集荷・乾燥調製施設見学を行いました。



【北海道子実コーン組合視察】

子実コーンの栽培方法については、年一回の除草作業や、追肥等の作業が行われているとのこと、収穫も圃場での水分が30%以下になった後は雪が降るまでに刈り取りを行えば良いとの事で、省力化や輪作体系への組み込みやすさを感じましたが、販売単価や、機械(特にコンバイン)投資等のお話も伺い新規で作付けする場合の課題も学んで参りました。



視察研修の様子を JA 今金町青年部公式 YouTube チャンネルで公開中→



今さら聞けない100コーナー

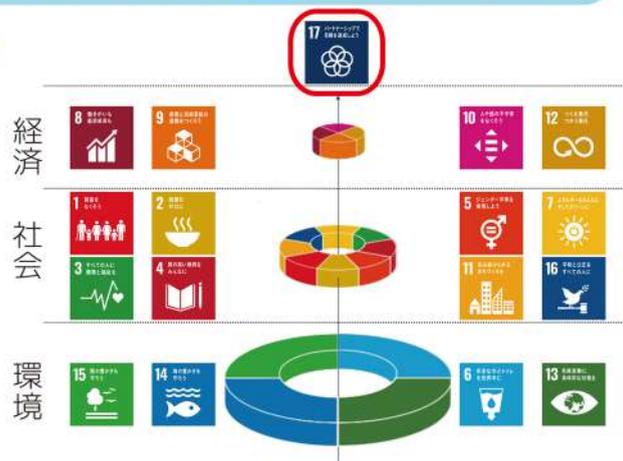
SDGs(持続可能な開発目標) 編

SDGsの17個の項目について(3月号のおさらい)

「誰一人取り残さない社会」を目標とするSDGsは17個の世界共通の目標を掲げています。

右の図はSDGsの概念を表す構造モデル(ウェディングケーキモデル)です。

このモデルは、環境・社会・経済の3階層によって構成され、**経済は社会によって成り立ち、社会は環境によって支えられている事**を表して、SDGsの17個の項目が環境・社会・経済のどこの分野に属するかを簡単に表す図になります。



今回はSDGsで設定されている17個の目標の内、最後の目標「SDGsを成功に導くため」に設定された目標と、JAグループのSDGsとの関わり方について説明していきますぞ!



『SDGsを成功に導くため』の目標



持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

持続可能な開発アジェンダを成功へと導くためには、政府、民間セクター、市民社会の間のパートナーシップが必要です。人間と地球を中心に据えた原則や価値観、共有されているビジョンと目標に根差すこのような包摂的パートナーシップは、グローバル、地域、国内、地方の各レベルで必要とされています。

民間の数兆ドルに上る資金が持つ変革力を動員し、方向を変え、解放し、持続可能な開発目標(SDGs)の実現に役立てる必要があります。特に開発途上国では、重要部門への海外直接投資を含む長期的な投資が必要とされています。具体的な部門としては、持続可能なエネルギー、インフラと輸送、さらには情報通信技術が挙げられます。公共セクターは明確な方向性を定めなければなりません。投資を誘致し、持続可能な開発をさらに促進できるように、審査・監視枠組みや規制のほか、このような投資を可能にするインセンティブの構造を改革しなければなりません。最高会計検査機関や立法府による監督機能など、国内の監督メカニズムも強化すべきです。

SDGsとJAグループについて

「食と農を基軸に地域に根付いた協同組合組織」であるJAグループは、JAならではの5つの視点をもってSDGsに取り組むこととしています。

①協同組合としての視点

「相互扶助」の考えのもと「一人は万人のために、万人は一人のために」を基本に運営する協同組合は「誰一人取り残さない」を理念に掲げるSDGsの実現にあたって重要な役割を担う民間セクターの一員として国連や政府から位置づけられています。協同組合として公益の延長で公益に貢献する観点から事業、活動を通じてSDGsの達成に寄与します。

②持続可能な食と地域づくりの視点

JAグループは我が国の「持続可能な食と地域づくり」を提起し、「食料安全保障」の観点から政策の確立や国民理解の浸透を目指しています。SDGsともこの考えは合致し、国内農業・農村を持続可能な物とするためにも、農業を起点としたSDGsに取り組みます。

③新たな成長分野の視点

SDGsの取組は、事業を通じて目標達成することに重点が置かれています。SDGsの達成を意識しながら、新規事業分野(デジタル化、IoT活用等)を新たな事業機会ととらえ取り組みを進めます。

④地球的共通課題(環境問題等)への対応の視点

気候変動に代表される地球環境問題は、自然災害等による直接的な被害の重大化だけではなく信用・共済事業等の金融関連事業にも大きな影響を及ぼします。農業が環境に及ぼす影響を認識したうえで、農業にかかる環境不可軽減に取り組み、気候変動等への適応と減災、防災の取り組みを進めます。

⑤取組の「見える化」と積極的な情報発信の視点

SDGsは社会全般に認知が広がりつつ有り、JAグループとしてもSDGsの達成に向けた取り組み・事業を「見える化」し、積極的に積極的な情報発信を行いJAグループの組織イメージ向上を図ります。

種子馬鈴薯の防疫検査 全筆合格！！



種子馬鈴薯の防疫検査が6月30日の第一期を皮切りに始まり、7月7日に第二期、7月21日に第三期の検査が行われました。第一期、第三期の検査では、農林水産省横浜植物防疫所から派遣された防疫官の検査を受け、全筆合格となりました。今後もアブラムシ自主検査を実施するなど、収穫まで気を緩めずに生産管理・環境整備が続けられます。

今金町ミニトマト振興会 目揃え会 ～更なる発展を目指して～



7月22日今金町ミニトマト振興会が目揃え会を実施しました。現在、市場から高評価を頂いている当町のミニトマトですが、他産地との競争が激化している中、これからの継続的な生産販売に向け品質の維持及び均一化を図るため熱心に意見が交わされていきました。また、目揃え会終了後は役員を中心に各生産者の選果場等を見回り、GAP点検を行いました。

最高の“今金男しゃく” を今年もお届けします！



7月26日今金町早出し馬鈴薯振興会が坪堀を行いました。坪堀の結果、収量は例年と比べ、まずまずといったところ、美味しさの指標となるライマン価については同会が厳しい基準を定めています。バラつきはあるものの基準以上の結果となりました。同日の夜に目揃え会も実施され、消費者へ美味しい今金男しゃくを届けるために規格等出荷基準について話し合いが行われました。

道南地区畜産共進会で 優秀な成績を収めました！



第3部で一等に入選した 金原地区 諸戸邦吉さん

7月27日、八雲町で第66回道南畜産共進会(肉用牛の部)が開催され、上白石地区の木島隆浩さんが出陳した「にやんにゃん号」が最高位(共進会に出陳された黒牛の全頭の中で1位)に輝き、今金町から出陳した他の牛たちも、多数の入選を果たし大健闘となりました。今後9月に開催される全道肉用牛共進会に木島さんを始め生産者3名が、肉用牛計6頭を出陳されます。
※木島隆浩さんとにやんにゃん号は表紙に掲載しております。



大豆・麦編

～硫安のススメ～

大豆開花期と麦収穫後の施用について

生産資材課
道高職員
今月のオススメ
肥料

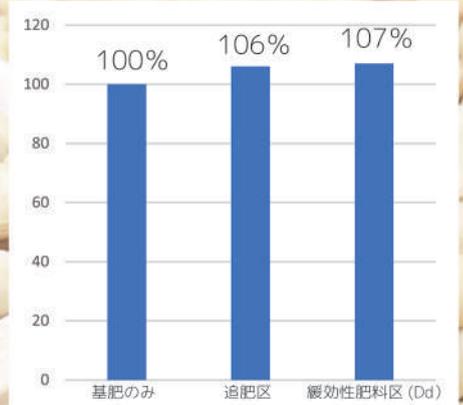
開花期の追肥について

大豆は播種から開花までの生育確保、**開花期以降の窒素供給が増収のカギ**となります。その為、追肥や、緩効性肥料を使用し開花期以降も窒素が供給できるようにしましょう。

※緩効性肥料の肥効は気象条件に左右されやすいため、生育に応じた追肥をオススメします。

開花期の追肥（窒素分） 4～10kg / 10a
を推奨しております。

追肥の有無による収量調査



「大豆の収量向上に」 窒素供給が重要 「残渣の腐熟性 UP」

硫安（粒）
+ → **腐熟の促進**
防散炭カル

※除草・殺菌効果は有りません

肥料コストを抑えたい方は←



大豆

硫安：20kg～50kg / 10a
(窒素分 4.2kg～10.5kg / 10a)

麦

硫安：20kg～40kg / 10a
(窒素分 4.2kg～8.4kg / 10a)

+

防散炭カル：20kg～40kg / 10a

道高職員が教える…

「硫安」のススメ!

施肥方法は
← コチラ



▶施肥量は土壌条件に合わせて適宜調整願います。詳しい使い方等ご質問は生産資材課 (☎82-1768) 迄お問い合わせください

整備工場からお買い得車両のお知らせです！



車種：ダイハツ ハイゼットカーゴ
 年式：平成28年6月
 金額：750,000円(税込)
 走行距離：37,000km
 駆動方式：4WD5MT
 装備：CDプレーヤー・ドライブレコーダー
 特徴：走行距離も少なく、年式も新しい
 軽バスでは珍しいターボ付き

※車検切れの為、購入後車検の必要あり

車種：トヨタ ヴィッツ
 年式：平成26年8月
 金額：800,000円(税込)
 走行距離：88,000km
 駆動方式：4WD CVT
 装備：HDDナビ・バックモニター・ETC 等
 特徴：車検もあり、購入後すぐに運転可能



お問い合わせは J A 今金町整備工場 佐藤まで (TEL: 82-0411)



JA新はこだて青年部・道南地区農協青年部協議会 主催

第12回

食と農と愛をつなぐフェスティバル

とき

令和4年9月4日(日)9:30~15:00
 ※売り切れ次第終了となりますのでご了承ください。

雨天
 決行

ところ

道の駅
なないろ・ななえ



住所：亀田郡七飯町字峠下380-2

安心安全な農畜産物を特価で販売します！

管内農産物
 詰め合わせ
 セット

Aセット

・厚沢部町産アスパラ
 ・七飯町産長ネギ
 ・森町産みやこ南瓜
 ・函館市産にんじん

Bセット

・知内町産ニラ
 ・北斗市産きゅうり
 ・せたな町産潮トマト
 ・今金町産男爵イモ

各100セット限定！



八雲町産牛乳の
 氷カフェ

フレーバー氷を使用して
 いろいろな味が楽しめます！

・コーヒー味
 ・マンゴー味
 ・キャラメル味



120杯限定！

お問い合わせ：JA新はこだて 農業振興部営農課 ☎0138-77-5557(担当:和田)

※体調不良のある方はご来場をお控えください。 ※コロナウイルス感染症対策として、会場でのマスクの着用・消毒にご協力ください。

もぎたて市&いまかね減塩大作戦コラボ企画

ベジタブルのちょこっといい話



8月は『**トウモロコシ**』で、もぎたて市に並ぶトウモロコシにいまかね減塩大作戦シールをはります。前回の『レタス』に引き続き、トウモロコシの魅力連載で「ベジタブルのちょこっといい話」をお届けいたします。地場産物を食べるためにも、もぎたて市をぜひご利用下さい！

トウモロコシのプロフィール

- 【分類】イネ科トウモロコシ属
- 【原産地】メキシコから南アメリカ北部
- 【おいしいカレンダー】6月～9月ころ
- 【主な栄養成分】**ビタミンB1、たんぱく質** など

◆生産量トップ3◆

- 1位：北海道
- 2位：茨城県
- 3位：千葉県

令和2年産調べ



今金町では、食育の取組みの一環で『**毎月19日は地場産物を食べよう!**』と、活動していますぞ！

もぎたて市では、今金町でとれた新鮮な野菜を皆様へ提供しており、19日に地場産物の野菜を食べて欲しいという思いもありますぞ！



◆保存方法◆

茹でる・蒸すなど固めに加熱調理をしてから、芯から実をはずしたものを密封して冷凍保存すると使いやすくおすすめです。

◆調理のコツ◆ **チェック**

トウモロコシは、実が先まで詰まっっていて、ふくらとツヤのあるものを選びましょう。皮が付いている場合は、皮の色が濃い緑のものが良く、ひげが褐色なら、よく熟している証拠です。

茹で方は、水からゆで、沸騰したら3分で火を止めてざるにとり、余熱で仕上げるとみずみずしく歯ごたえが残ります。ビタミンは水溶性が多いので電子レンジでの加熱調理も良いです。

今回ご紹介するレシピに、枝豆などを加えてかき揚げにするなどアレンジして下さい。

◆トウモロコシのチカラ◆

お米や小麦のように多くの国で主食とされ、糖質、**たんぱく質**が主成分です。玄米や胚芽米のように、胚芽の部分にビタミンE、**B1**、B2、カリウム、亜鉛、鉄など栄養素を多く含みます。その他に、コレステロール値の低下作用をもつリノール酸が豊富です。また、食物繊維が豊富で腸内環境を整えてくれます。

♪レシピ「揚げトウモロコシ」♪

【材料 (4人分)】

- ☆トウモロコシ 1本 (150g)
- ★薄力粉 50g
- ★冷水 大さじ2
- ★揚げ油 適量
- ★塩 少々



【作り方】

- ①下ごしらえ
トウモロコシをラップに包み、電子レンジ 600W で 4～6 分加熱をする。芯から実を切り落とす。(長ければ半分に分けて縦に置く)
- ②ボウルに下ごしらえをしたトウモロコシに薄力粉を全体的にまぶしてから冷水を加えてまとめる。
- ③フライパンに揚げ油を熱している間に、②を 7～8cm 長さの棒状にし、平たく整えます。整形したものを揚げ油で揚げて油をよくきります。
- ④③を串に刺して器に盛り、塩を添えたら完成です。

<<1本あたり 121kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 5.5g、炭水化物 15.7g、食物繊維 1.5g、塩分 0.5g>>

食品成分表 (可食部 100gあたり)

エネルギー	92kcal
水分	77.1g
たんぱく質	3.6g
炭水化物	16.8g
無機質	
カリウム	290mg
カルシウム	3mg
マグネシウム	37mg
リン	100mg
鉄	0.8mg
マンガン	0.32mg
ビタミンK	1μg
B1	0.15mg
B2	0.10mg
葉酸	95μg
C	8mg
食物繊維	3.0g

～今金町保健福祉課より寄稿頂きました～